Climadiff
N°1 DES CAVES A VIN

Cave à vin de service et de mise en température

Notice d'utilisation
Use instructions

TOUT SAVOIR

POUR BIEN UTILISER VOTRE CAVE A VIN

CV41DZX

Tout d'abord nous vous remercions d'avoir fait confiance à CLIMADIFF en acquérant cet appareil et nous espérons qu'il satisfera pleinement vos attentes.

Complément utile de la cave à vins de conservation et de vieillissement, cet appareil permet de trouver toujours à portée de main, à l'abri et à juste température ses vins pour une consommation hebdomadaire, voire mensuelle.

Dans le cas d'une utilisation pour la conservation, CLIMADIFF recommande de veiller à maintenir le ou les bacs d'eau livré(s) avec l'appareil plein(s) et placé(s) à l'intérieur de l'armoire. Bien vérifier régulièrement leur niveau.

Pour toute information, contactez votre revendeur ou notre service consommateurs au 00.33.(0)4.91.91.73.14 ou à l'adresse mail suivante : info@climadiff.com

SECURITE

LISEZ ATTENTIVEMENT LES INDICATIONS PORTEES DANS CE MANUEL AVANT LA MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN. CONSERVEZ LE SOIGNEUSEMENT POUR VOUS Y REFERER SI NECESSAIRE ULTERIEUREMENT

Assurez-vous que le voltage et la tension de votre installation électrique correspondent bien aux indications portées sur la plaque signalétique de votre cave à vin qui doit être raccordée à un système avec mise à la terre homologué. Les réparations ou raccordement incorrects entraînent des dangers. Faites vérifier votre installation électrique par un professionnel en cas de doute sur celle-ci.

Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de rallonge électrique.

Débranchez l'appareil avant toute intervention d'entretien ou de nettoyage (déconnectez la fiche d'alimentation ou le coupe circuit correspondant selon modèle.)

Dans le cas d'écoulement accidentel de liquide (*bouteille cassée ou autres)* sur les organes électriques (moteur et autres), débranchez aussitôt la fiche d'alimentation.

Si votre appareil est endommagé (choc important) ou a subi un sinistre quelconque, (surtension due à la foudre, inondation, incendie) celui ci peut s'avérer dangereux. Débranchez la fiche d'alimentation et faites contrôler l'appareil par un réparateur professionnel agréé.

Afin d'éviter tout danger, ne remplacez pas vous même le cordon d'alimentation s'il est endommagé. Adressez vous à un centre agréée ou un réparateur professionnel.

- Tenez éloigné les enfants de l'appareil.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

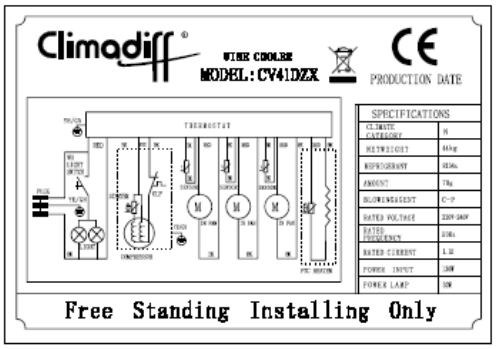
En cas de non respect des consignes de branchement ou d'utilisation, la responsabilité de Climadiff ne saurait être mise en cause quant aux avaries en résultant.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (incluant les enfants) avec des capacités mentales réduites ou affectées, un manque d'expérience ou de savoir-faire, sous réserves de supervision d'une personne expérimentée responsable de leur sécurité.

Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Ci-dessous l'exemple d'une plaque signalétique :



La plaque signalétique collée à l'arrière ou à l'intérieur (suivant séries de fabrication) de l'appareil comporte toutes les informations spécifiques à votre armoire à vin.

Nous vous conseillons de noter son numéro de série sur ce livret avant son installation, pour vous y référer si nécessaire ultérieurement (intervention technique, demande d'assistance…)

En effet, une fois l'armoire installée et chargée, son accès y est plus compliqué.

FONCTIONNEMENT

Le sytème de climatisation

Selon l'avis des spécialistes, la température idéale de conservation des vins se situe autour de 12°C, dans une fourchette de 10° à 14 °C. Ne pas confondre avec la température de service, mission première de votre appareil, qui elle, varie selon la spécificité de chaque type de vin de 5 à 18°C.

Il est surtout important d'éviter les variations brutales de température. Conçu par des spécialistes, pour des œnophiles, cet appareil, contrairement au simple réfrigérateur, prends en compte la sensibilité des grands crûs aux variations brutales de températures en assurant un contrôle fin d'une température moyenne constante.

Le système anti-vibrations :

Le compresseur frigorifique est équipé d'amortisseurs spéciaux (les silents-blocks) et la cuve intérieure est isolée de la carrosserie par une épaisse couche de mousse de polyuréthane. Ces caractéristiques permettent d'éviter la transmission de vibrations à vos vins.

Le Système d'humidification :

L'appareil est équipée d'un bac (ou de deux bacs, suivant modèles) qui maintient un niveau correct d'humidité. Si l'humidité est trop basse, remplissez le niveau du réservoir aux ¾ de sa capacité. Vérifiez le niveau d'eau de temps en temps et ajoutez de l'eau si nécessaire.

Conçu par des spécialistes pour des œnophiles et comme indiqué plus haut, cet appareil est dédié à un stockage à court terme. CLIMADIFF a néanmoins pris en compte la sensibilité des bouchons à une humidité ambiante trop basse. C'est pourquoi le bac est à placer sur la clayette supérieure (et inférieure, suivant modèles) sous le ventilateur afin d'apporter une

humidité minimale. Attention à contrôler le niveau d'eau si vous stockez vos vins au delà du temps conseillé.

Le système anti-uv :

La lumière accélère le vieillissement de vos vins. Dans nos caves à portes pleine, vos vins sont naturellement à l'abri, sous réserve bien entendu d'ouvertures pas trop fréquentes. Ce modèle à porte verre a fait l'objet d'un traitement particulier, qui filtre les rayons ultra-violets néfastes ; vos vins sont donc parfaitement à l'abri (indice de 92 %)

La sécurité renforcée :

Cette gamme d'appareils étant destinées au stockage d'objets de valeur, nous avons pris soin de sélectionner des composants de qualité et de concevoir des techniques de fabrication propres à assurer une sécurité optimale de fonctionnement.

INSTALLATION

Laisser l'appareil en position verticale 24 H avant de la mettre en fonctionnement.

Mise en service :

Retirez l'emballage extérieur et intérieur ; utilisez un chiffon sec et doux pour essuyer doucement les parties extérieures de l'appareil. Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer l'intérieur de l'appareil.

Pour obtenir le meilleur de votre appareil, avec la plus faible consommation d'énergie, ne placez pas votre appareil près d'une source de chaleur, ne l'exposez pas directement aux rayons du soleil et ne le mettez pas non plus dans un local trop froid. **La plage de température ambiante doit être comprise entre + 16°C et + 32°C.**

Pour les appareils non intégrables et sans ventilation frontale, un espace libre de 70 mm doit être conservé entre le mur, les côtés et l'arrière de l'appareil ainsi qu'au dessus. Veillez à ne pas couvrir ou boucher cet espace car si la circulation de l'air n'était pas assurée, votre appareil ne fonctionnerait pas correctement. L'appareil doit être positionné horizontalement et bien calé pour éviter de possibles mouvements ou bruits.

L'air doit circuler librement à l'avant de l'appareil.

Toute panne résultant d'un non respect des consignes d'installation n'engage que l'utilisateur.

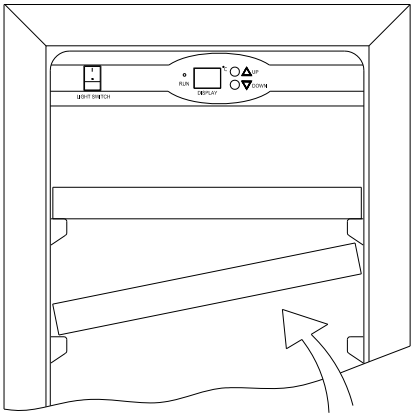
Raccordement électrique :

Votre appareil est équipé d'un cordon d'alimentation et d'une prise de courant de 230 V/50Hz monophasé, conformément à la norme CE. Il doit être obligatoirement connecté à une prise murale avec la mise à la terre et une protection de 10A minimum.

Branchez la prise de courant.

INSTALLATION DES CLAYETTES

Pour placer ou enlever une clayette, placer la clayette comme indiqué sur le schéma ci dessous et simplement la tirer ou la pousser sur les supports latéraux jusqu'à ce qu'elle soit bien positionnée.



La capacité de charge d'une clayette fil d'acier est d'environ 12 Kg

INVERSION DU SENS D'OUVERTURE DE LA PORTE

Votre cave à vins est équipée d'une porte réversible.

Pour inverser le sens d'ouverture utilisez le set additionnel de charnière fourni avec l'appareil.

Mettez hors tension l'appareil avant toute manipulation en débranchant la prise d'alimentation électrique.

- Utilisez un tournevis à tête plate et soulevez les cache-vis en plastique sur la partie supérieure de la charnière.
- Dévissez les vis de la charnière avec un tournevis cruciforme.
- Dégagez la porte de la charnière inférieure et posez la précautionneusement.
- Faites attention à ne pas endommager le système de fermeture situé au bas de la porte (suivant modèles).
- Répétez l'opération sur la charnière au bas.
- Enlevez les petits caches plastique sur la partie opposée de l'appareil. Mettez en place la charnière gauche en bas et vissez la.
- Alignez le trou situé en partie basse de la porte avec l'axe de la charnière inférieure et positionnez la porte sur l'axe.
- Alignez le trou situé en partie haute de la porte avec la charnière supérieure et positionnez la porte.
- Vissez les vis de la charnière supérieure afin de fixer la porte.

- Replacez les cache plastiques dans les trous à l'emplacement de la charnière haute initiale.

Votre ouverture de porte est donc modifiée pour votre confort d'utilisation ou des possibilités d'installation étendues

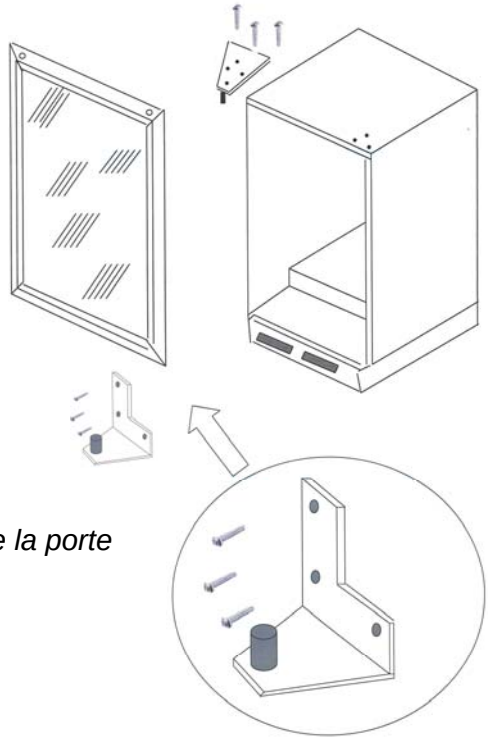
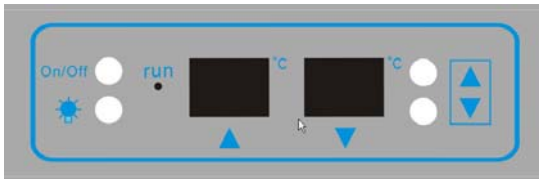


Schéma explicatif d'inversion du sens d'ouverture de la porte

REGLAGE DE TEMPERATURE



Témoin de fonctionnement du compresseur

Bouton d'éclairage de la lampe intérieure.

Marche arrêt de l'appareil.

Afficheur de température du compartiment supérieur

Afficheur de température du compartiment inférieur

Permet de sélectionner une température par degré (compartiment haut)

Permet de sélectionner une température par degré (compartiment bas)

Sélectionner une température

Vous pouvez choisir la température que vous souhaitez dans chaque compartiment en pressant les touches et . Lorsque vous presserez les boutons pour la première fois, les afficheurs indiqueront les températures préprogrammées d'usine :

Compartiment supérieur : 10°C
Compartiment inférieur : 18°C

La température que vous souhaitez programmer augmentera de 1ºC à chaque pression sur le bouton , tout comme pour le compartiment inférieur en appuyant sur le bouton

Compartiment supérieur : la température peut être choisie entre 5 et 10°C
Compartiment inférieur : la température peut être choisie entre 10 et 18°C

Pour consulter la température sélectionnée à tout moment, pressez et maintenez le bouton correspondant pendant approximativement 5 secondes, la température sélectionnée clignotera dans l'afficheur pendant environ 5 secondes.

IMPORTANT : pour optimiser le fonctionnement de l'appareil il est important de régler les températures en respectant un écart de 4°C minimum entre le compartiment haut et bas (8 et 12°C par exemple).

NOTE : les ventilateurs fonctionnent de manière très fréquente afin d'homogénéiser la température à l'intérieur de l'armoire.

Le ventilateur nécessaire au refroidissement du condenseur est situé en partie basse à l'arrière.

Il est donc normal que vous entendiez un souffle fréquent.

LAMPE INTERIEURE

L'interrupteur d 'allumage ou d'extinction de la lumière est placé au bas de la cave à vin. L'allumage et l'extinction s'opère à l'ouverture et à la fermeture de la porte.

DEGIVRAGE CONDENSATION

Votre appareil est équipé d'un cycle automatique de dégivrage. Pendant l'arrêt du cycle de refroidissement, les surfaces réfrigérées de l'appareil dégivrent automatiquement. L'eau de dégivrage ainsi récupérée est évacuée vers un bac d'évaporation des condensas qui est situé à l'arrière de l'appareil près du compresseur. La chaleur produite par le compresseur évapore ensuite les condensas récupérés dans le bac.

CHARGEMENT

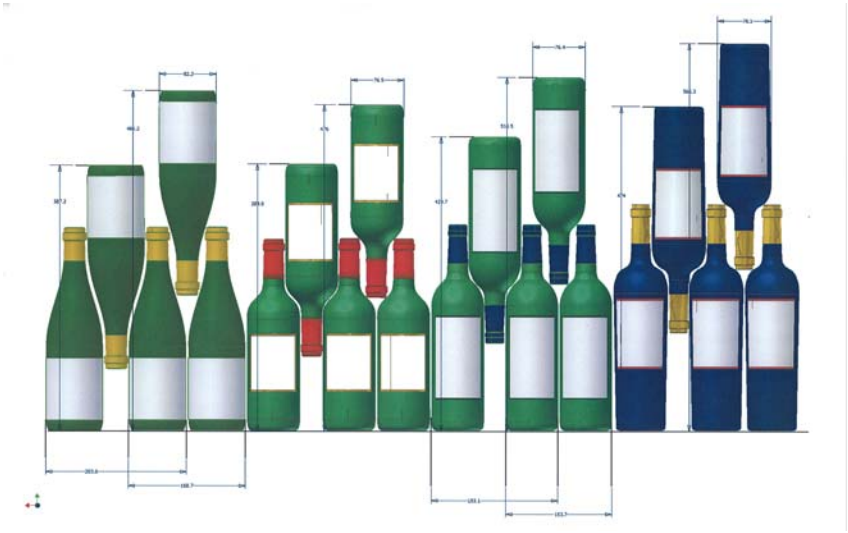
Les quantités maximales de chargement annoncées de bouteilles sont données à titre indicatif, ne sont pas contractuelles, et permettent (comme les litrages des réfrigérateurs) d'avoir une estimation rapide de la taille de l'appareil .

Elle correspondent a des tests effectués avec une bouteille étalon : la bouteille de type « bordelaise allégée en 75 cl » (la normalisation reconnaît pour chaque forme de bouteille, une origine géographique : bordelaise, bourguignonne, provençale, etc… et un type : tradition, lourde, allégée, flûte, etc.., comportant chacune des diamètres et des hauteurs propres.

Dans la réalité, on pourrait ranger, à l'extrême, plus de bouteilles en empilage monotype et sans clayettes mais une «cave variée » se constitue d'une grande variété de bouteilles et l'aspect « pratique » de la gestion quotidienne d'une cave limite son chargement. Vous en chargerez donc probablement un peu moins que le maxima annoncé.

Comment garnir et tenir votre cave à vin :

Types de bouteilles :



Nous voyons ici 4 sortes de bouteilles 75 cl, Bourgogne et Bordelaises, de dimensions différentes.

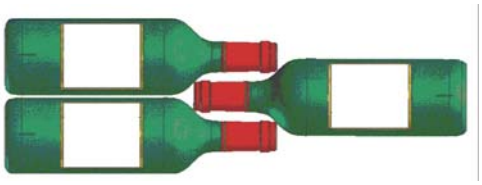
Il en existe de nombreux autres de toutes contenances et toutes formes.

Vous noterez les différences de rangement selon hauteur des bouteilles, diamètres, et méthode de croisement.

A titre d'exemple, si l'on charge exclusivement une cave de bouteilles de Bourgogne, on remarquera être environ 30% sous la quantité initiale calculée à partir de Bordeaux.

Types de croisement :

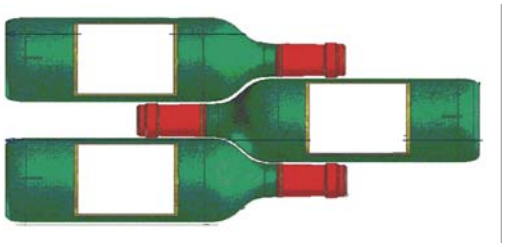
Tête bêche col à col :



Notez bien la différence de profondeur !

Tête bêche col entre fûts :

Chargement accru.



Exemples de températures de service. (A respecter lors de vos dégustations pour éviter de passer à côté de la richesse des arômes de vos vins !)

Les opinions varient, la température ambiante également mais beaucoup s'accordent sur :

Grands vins de Bordeaux – Rouges	16 – 17°C
Grands vins de Bourgogne – Rouges	15 – 16°C
Grands crûs de vins blancs secs	14 – 16°C
Rouges légers, fruités, jeunes	11 – 12°C
Rosés de Provence, vins de primeur	10 – 12°C
Blancs secs et vins de pays rouges	10 – 12°C
Vins de pays blancs	8 – 10°C
Champagnes	7 – 8°C
Vins liquoreux	6°C

ENTRETIEN

Avant de nettoyer votre appareil (opération à faire régulièrement), débranchez l'appareil en retirant la prise de courant ou en débranchant le fusible dont elle dépend.

Nous vous conseillons avant la première utilisation et de façon régulière de nettoyer l'intérieur comme l'extérieur (face avant, latérales et dessus) avec un mélange d'eau tiède et de produit de lavage doux. Rincez à l'eau pure, laissez sécher totalement avant de rebrancher. N'utilisez ni solvants, ni agents abrasifs.

Lavez la plastification des clayettes acier avec une solution détergente douce puis séchez avec un chiffon sec et doux. Les clayettes en bois ne demandent pas d'entretien particulier.

Lors de la première mise sous tension, des odeurs résiduelles peuvent subsister. Dans ce cas, faites fonctionner l'appareil à vide pendant quelques heures, en demandant la température la plus froide. Le froid annihilera ces odeurs possibles.

STOCKAGE DE VOTRE CAVE A VINS

Si vous êtes amené à ne pas utiliser votre appareil pendant de courtes périodes, laissez le panneau de commande à ses réglages habituels.

Pendant un arrêt prolongé **:**

- Enlevez les bouteilles contenues dans l'appareil
- Débranchez l'appareil de la prise de courant
- Nettoyez soigneusement l'intérieur et l'extérieur de l'appareil
- Laissez la porte ouverte pour éviter la formation de condensas, odeurs, moisissures.

QUE FAIRE EN CAS DE COUPURE DE COURANT ?

La majorité des coupures de courant sont résolues pendant une courte période. Une coupure de 1 ou 2 heures n'affectera pas les températures du vin présent dans votre armoire à vins (inertie). Afin de protéger vos vins pendant les coupures de courant, pensez à minimiser le nombre d'ouvertures de porte. Pour des coupures de courant de très longue durée, prenez les mesures nécessaires pour protéger votre vin.

SI VOUS DEVEZ DEPLACER VOTRE CAVE A VINS

Enlevez toutes les bouteilles présentes dans la cuve et fixez les éléments mobiles.

Pour éviter d'endommager les vis de mise à niveau des pieds, vissez les à fonds dans leur base.

Déplacez l'appareil en position verticale de préférence ou notez à partir des inscriptions portées sur l'emballage, le sens sur lequel peut être couché l'appareil.

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

Mousse isolante thermique haute densité.

1. THERMOSTAT DIGITAL ELECTRONIQUE : contrôle la température dans la cuve. Le compresseur fonctionnera tant que la température n'atteindra pas le niveau désiré. Appareil de précision, il assure un contrôle fin pour une température moyenne constante.

2. CLAYETTES EN FIL D'ACIER A FRONTON BOIS : amovibles pour un entretien facilité.

3. JOINT D'ETANCHEITE / PORTE MAGNETIQUE : ce système assure une optimisation du fonctionnement en évitant des déperditions d'humidité et de température.

4. PORTE TEMPEREE, REVERSIBLE ET LAMPE INTERIEURE :

La porte en verre tempérée est traitée pour une protection anti U-V.

EN CAS DE PANNE

Malgré tout le soin que nous apportons à nos fabrications, une panne n'est jamais totalement exclue. Avant de contacter le Service Après-vente de votre revendeur, vérifiez néanmoins que :

- la prise de courant est toujours en place
- Il n'y a pas de coupure de courant

IMPORTANT : Si le cordon d'alimentation fourni est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service agréé de la marque ou du revendeur. Dans tous les cas, il doit être remplacé par un personnel qualifié pour éviter tout risque de blessure.

Si ces contrôles ne donnent rien, contactez alors le service après vente de votre revendeur.

ATTENTION !

Débranchez la prise murale avant toute opération d'entretien ou réparation !

ENVIRONNEMENT

Ce produit est conforme à la Directive UE 2002/96/CEE.

Le symbole de poubelle barrée apposé sur l'appareil indique que ce produit devra être, à la fin de sa vie utile, traité séparément des autres déchets domestiques.

Il devra donc être apporté dans un centre de collecte sélectif pour les appareils électriques et/ou électroniques ou bien, si vous achetez un appareil équivalent, au revendeur de ce nouvel appareil.
L'utilisateur est responsable d'apporter l'appareil en fin de vie aux structures de collecte appropriées. Une collecte sélective et adéquate visant à envoyer l'appareil inutilisé au recyclage, au traitement et à une élimination compatible avec l'environnement , contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement, sur la santé et favorise le recyclage des matériaux dont le produit est composé.

Pour obtenir des renseignements plus détaillés sur les systèmes de collecte disponibles, s'adresser au service local d'élimination des déchets ou bien au magasin où l'appareil a été acheté.

AVERTISSEMENT :

Dans un souci d'amélioration constante de nos produits, nous nous réservons la possibilité de modifier les caractéristiques techniques sans préavis.

Les garanties des produits CLIMADIFF sont exclusivement énoncées par les distributeurs que nous avons choisis. Aucun élément des présentes ne peut être interprété comme une garantie supplémentaire.

CLIMADIFF ne peut être tenu responsable des erreurs ou des omissions techniques et de rédaction dans les présentes.

Document non contractuel.

Climadiff
N°1 DES CAVES A VIN

USER MANUAL

Conditioning wine cellar :

Models : CV41ZX

ALL TO KNOW
TO USE CORRECTLY
YOUR WINE CELLAR

First, we would like to thank you for having chosen a CLIMADIFF wine service cabinet, we are certain that this product will give you entire satisfaction.

Complementary to the Ageing Wine Cabinet for conserving wine, this product allows you to always have your wines within arm's reach at the right temperature and fully protected. This product is appropriate for the wines that will be drunk within the week or month.

CLIMADIFF recommends that wine should not be stored in this type of product longer than two months. For a greater storage time, please consult the distributors or our Customer Service at +33 491 917 314 or on our website info@climadiff.com.

SAFETY

DO NOT ATTEMPT TO START UP YOUR WINE CELLAR BEFORE CAREFULLY READING THE INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL. KEEP THE MANUAL IN A SAFE PLACE FOR SUBSEQUENT REFERENCE.

- Ensure that your electrical power-supply (Volts/Amps) effectively corresponds to the indications stamped on the identification plate of your wine cellar, which must be connected to a system with an officially approved ground system. Incorrectly executed repairs and connections are dangerous. Call a professional to inspect your electrical installation if you suspect that this is the case.
- For safety reasons, do not use extension leads.
- Disconnect the cellar before carrying out maintenance or cleaning operations (disconnect the power plug or corresponding circuit breaker according to model).
- Disconnect the power supply immediately if liquid (contents of broken bottles or other liquids) accidentally comes into contact with electrical components (motor or others).
- Your cellar may be dangerous if it is damaged (major impact) or has been subject to the effects of natural disasters of any kind (voltage surges due to lightning strikes, flooding, fire). Disconnect the power supply and have the cellar inspected by an approved professional repairman.
- If the power cord is damaged, never try to replace it yourself to avoid any risk of injury. Call a professional or with Climadiff agreement technical center.
- Keep children away from the device.
- Do not use the device outside.

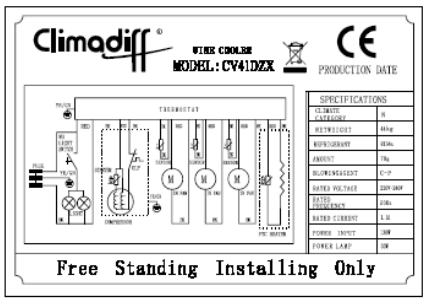
In the case of non-compliance with connection or user instructions, Climadiff is not liable under any circumstances for subsequent malfunctions or failures.

This appliance must not be used by person with affected mental capacities (including children), lack of experience or knowledge, excepting under the supervision of an experimented and responsible person.

Make sure children do not play with the appliance.

TECHNICAL FEATURES

Please find below the example of the rating plate :



The rating plate stuck behind or inside (depending fabrication series) the appliance indicates all specific information to your appliance.

We advice you to note its serial number on this use instructions booklet before installation, to have it if necessary later (technical intervention, need of information…)

Indeed, once installed and charged, its accessibility is much complicated.

OPERATING :

The air conditioning system :

Your wine cellar will keep your wine at an ideal temperature, recommended by wine specialists / connoisseurs, around 12°C within a range of 10°C to 14°C. This has not to be mixed up with the servicing temperature, first task of your wine cellar, that varies depending of the type and origin of your wine from 5°C to 18°C..

It is particularly important to avoid sudden changes / variations in temperature and this is one of the reasons this wine cellar has been designed by specialists in oenology and at the contrary of classic refrigerator, takes care of the wine sensibility by ensuring a precise control for a constant temperature.

Anti vibrations system :

The refrigerated compressor is equipped with special suspensions and the inside cavity is insulated from the outside frame work by a thick layer of polyurethane foam. These characteristics isolate your wine from vibrations.

Humidity maintenance system :

Your wine cellar is equipped with a manually system for maintaining a correct level of humidity. If humidity is too low, snap the small plastic reservoir on to top rack of wine cellar. Fill reservoir to ¾ full. Check water level occasionally to refill.

Designed by specialists in oenology as written above, the wine cellar is allowed for a storage period of 2 months maximum. CLIMADIFF has taken care of the cork's sensibility to the humidity rate. That's why the plastic reservoir has to be put on the top shelf, under the fan to ensure a minimum humidity. Be careful to control the water level if you store your wine cellar more than the period advised.

Anti "Ultra-violet" system :

Light accelerated the maturing of your wine. In our full-door wine cabinets, your wine is protected naturally on the condition that the door is not opened too often. The glass of this wine cellar has been specially treated to filter the harmful rays, thus protecting your wine perfectly (92 % rating).

Reinforced security :

Your wine cellar being dedicated for valuables products, we have selected quality components and conceived production processes to ensure an optimum operating security.

INSTALLATION

Keep the wine cellar in vertical position 24H before setting up

Setting instructions

Remove exterior and interior packing. Use a dry and non abrasive damp to clean lightly the exterior parts of the appliance. Use a non abrasive and wet damp to clean the interior parts.

In order to get the most out of your wine cellar while keeping energy consumption to the lowest, do not place your appliance near a heat source, in direct sunlight or in a room too cold. Optimal performance is obtained at temperatures between + 16°C and + 32°C.

For the free standing hinge products and without front ventilation, a space of 70 mm must be left between the wall and the rear of the appliance. This must be left unobstructed to allow air to circulate otherwise the appliance will not work correctly. The appliance must be kept in a level upright horizontal position to avoid possible vibrations or noises.

The air must circulate freely in front of the product.

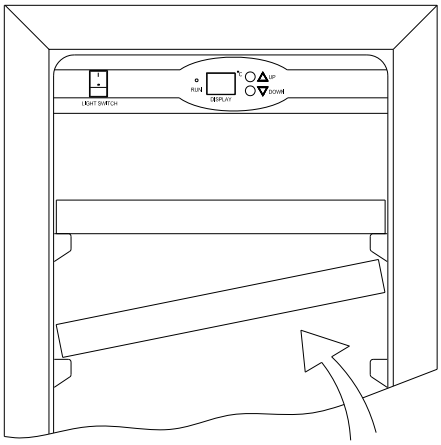
Any breakdown resulting of the non respect of use instructions engages only the user's responsibility.

Electrical connections

Your wine cellar is equipped with a mains lead and fitted with a 230V / 50Hz mono-phased plug, in accordance with EC regulations / norms. The wall socket must be connected to the earth and have a 10A minimum fuse protection.
Connect the appliance to the mains.

INSTALLATION OF SHELVES

To put or remove a shelf, place the shelf as indicated on the drawing below and simply pull or push it on the lateral supports until it is well positioned.



The shelves can sustain a load of 12 Kg

REVERSING THE DOOR SWING

Your wine cellar comes equipped with a reversible door. To reverse the door swing, use the extra set of opposite hinge (inside the wine cellar at time of shipping).

1 . Using a Phillips head screwdriver unscrew top hinge and remove. Lift door off bottom hinge post and set carefully aside. Be careful not to damage locking mechanism located on bottom of door. Repeat on bottom on the other side.

2. Remove plastic hole plugs on opposite side of wine cellar cabinet.

3. Screw on bottom hinge.

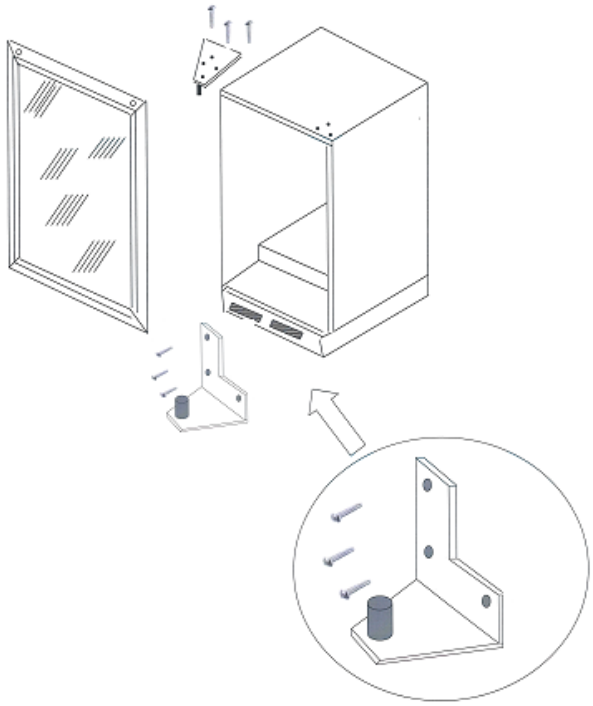
4. Line up hole bottom of wine cellar door with hinge post on bottom door hinge and set door on hinge post.

5. Line up hole on top of side of wine cellar door with hinge post on top.

6. Screw on top hinge

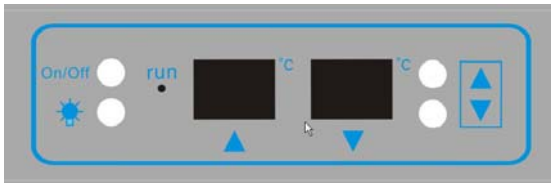
7. Replace plastic plugs in screw holes on opposite side of cabinet.

Your opening door side is now reversed for you utilisation comfort or installation possibilities more important.



Reversing door scheme

TEMPERATURE SETTING



run

Indicator light illuminates to signify the cooling mode is currently in operation.

To control the inner light turn on/off.

On/Off

To control this appliance turn on/off.

Used to raise(warm) the temperature in 1□.

Used to lower(cool) the temperature in 1□.

Setting the Temperature Control

You can set the temperature as you desire by pushing the or button. When you push the two buttons for the first time, the LED readout will show the original temperature set at previous time.

The temperature preset at the factory are **:**

Upper compartment:**:** 10°c
Lower compartment: 18°C

The temperature that you desire to set will increase 1ºC if you push the button once, on the contrary the temperature will decrease 1ºC if you push the button once.

Upper compartment: The temperature setting can be adjusted from 5°C to 10°C.
Lower compartment: The temperature setting can be adjusted from 10°C to 18°C

To view the “set” temperature. (anytime) press and hold the corresponding button for approximately 5 seconds, the “set” temperature will temporarily “flash” in the LED display for 5 seconds.

NOTE : to optimize the functioning, it is important to respect a setting difference about 4°C between upper and lower compartment (8°C and 12°C for example).

NOTE : the fans works on very often to make homogeneous the temperature inside the cellar.

The fan to cool the condenser is located down behind the appliance.

So the low noise you can hear is normal.

INTERIOR LIGHT :

The switch located on the bottom of the door will switch on or off when door is opened or closed.

DEFROST CONDENSATION

The cabinet is equipped with an automatic defrost cycle. When the cooling cycle is finished, the refrigerated parts of the cabinet are defrosted automatically. The water from the defrost is channelled into an evaporation tray which is located in the back of the cabinet close to the compressor. The heat from the compressor then evaporates the water from the tray.

LOADING

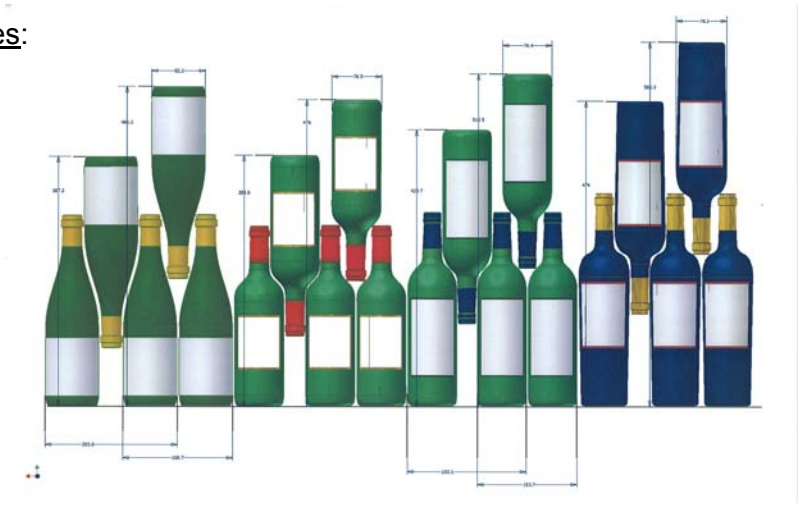
The maximum amount of bottles able to be stored which is given , is only given as an indication and is not contractual. This indication (as with the capacity in liters of a refrigerator) is to give a quick estimation of the size of the product. This indication corresponds to tests done with a standard bottle: the bottle type “Bordeaux light 75 cl” (the standardized classification contains for each bottle a geographic origin (Bordeaux, Bourgogne, Provence,…), and a type (traditional, heavy, light, flute,…) each with its own specific height and diameter.

In fact, one could store more bottles by stacking a single type of bottle and without shelves. But a “varied” cabinet is made up of a large variety of bottles and the “practical” side of the daily use of a cabinet limits the number of bottles stored. Most probably, a few less bottles will be stored than the indicated amount.

For example, if the cellar is filled only with bottles of burgundy, there will be approximately 30% fewer bottles than the initial quantity calculated for Bordeaux

How to keep your wine cellar :

Types of bottles:



We can see here four types of 75 centilitre bottles are shown here, Burgundy and Bordeaux with different sizes..

There are many other types with all shapes and capacities.

Note the different storage methods according to bottle height, diameter and crossing method.

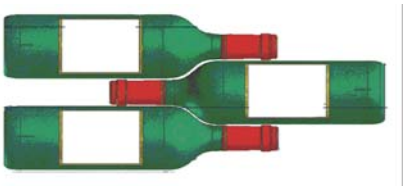
Crossing method :

Note the difference in depth in particular!

Head-to-tail, neck-to-neck

Increased cellar capacity

Head-to-tail, neck between bottles
Less depth



Examples of serving temperatures (To be complied with when tasting your wines!)

Opinions vary as does the ambient temperature but the general consensus is as follows:

Vintage Bordeaux - Reds	16 – 17°C
Vintage Burgundy - Reds	15 – 16°C
Vintage dry white wines	14 – 16°C
Light, fruity, young reds	11 – 12°C
Rosés de Provence, early wines	10 – 12°C
Dry whites and regional red wines	10 – 12°C
Regional white wines	8 – 10°C
Champagnes	7 – 8°C
Sweet wines	6°C

UPKEEP

Before cleaning the cabinet (this must be done regularly), disconnect it either by unplugging it or by removing the fuse.

It is suggested that before first use and then regularly, the cabinet be cleaned both inside and out (front, sides and on top) with a mixture of warm water and gentle cleaning fluid. Rinse with water and let dry completely before reconnecting. Do not use solvents or abrasive products.

Clean the plasticized steel shelves with a gentle detergent then dry with a soft dry cloth. The wood shelves need no particular upkeep.

At the moment of the first use, some odours can persist. In this case, make functioning the appliance at the coldest temperatures, empty, during a few hours. The cold will cancel all these possible odours.

STORING THE CABINET

If the cabinet is going to be unused for a short period of time. Leave the control panel with the normal settings.

In case of prolonged un-use

- Remove the bottles from the cabinet
- Unplug the cabinet
- Clean both the inside and the outside of the cabinet
- Leave the door open to avoid condensation, odors and mold..

WHAT TO DO IN CASE OF A POWER OUTAGE

Most power outages are resolved in a short time. An outage of 1 or 2 hours will not affect the temperatures in your cabinet. In order to protect the wines during the outage, open the door as little as possible. For outages that are very long, take necessary steps to protect the wine.

IF THE CABINET MUST BE MOVED

Remove all the bottles in the cabinet and securely fasten all moveable parts..

To avoid damaging the levelling screws on the feet, screw them completely into their base.

Move the appliance in vertical position or please note from the external packing the logistical instructions, the side on which it can be layed down.

MAIN CHARACTERISTICS

High density insulating foam.

1. ELECTRONIC THERMOSTAT : controls the temperature inside the cabinet. The compressor runs as long as the required temperature has not been attained. A very precise apparatus, it controls that the temperature remains constant.

2. WIRE SHELVES WITH WOODEN FRONT (depending upon model) : resist odors, rust and movable for easy upkeep

3. WATERTIGHT JOINT / MAGNETIC DOOR : this system ensures optimum conditions by avoiding loss of humidity and temperature..

4. TEMPERED REVERSIBLE GLASS DOOR WITH INTERIOR LIGHTING : The tempered glass door has UV protection.

IN CASE OF BREAKDOWN

Despite the care we bring to our production, a breakdown can never be totally excluded. Before contacting the After-Sales department of your store, please check:

- the cabinet is properly plugged in
- there is not a power outage

WARNING

As we wish to continually improve our products, we reserve the right to modify certain technical characteristics without prior notice.

The warranties for CLIMADIFF products are exclusively given by the distributors whom we have chosen. No part of the information herein can be interpreted as an additional guarantee.

CLIMADIF cannot be held responsible for any technical errors or omissions or errors or omissions in this text.

WARNING !

Unplug the cabinet before cleaning or repairing the cabinet !

ENVIRONMENT

This product is in conformity with the EU Directive 2002/96/CEE.

The symbol of the crossed out trash container on the cabinet indicates that this product should be, at the end of its useful life, treated separately from general domestic waste..

It should therefore be taken to an appropriate collection center for electrical and/or electronic appliances or, if you have purchased an equivalent product to the store where the new appliance has been bought. The user is responsible for making sure that the appliance is given to the appropriate structure. A selective collection with the aim to recycle, treat or eliminate the appliance in an environmentally friendly fashion contributes to avoid the possible negative effects on the environment, on health and contributes to the recycling of materials of which the appliance is made.

For more detailed information, on the recycling opportunities, please contact your local office of the environment or the store in which the appliance was bought.

Copyright :

Our products and the accompanying documents contain original characteristics which are protected. Any reproduction or adaptation either total or partial are formally prohibited without the prior consent of CLIMADIFF. Non contractual document.

Climadiff
N°1 DES CAVES A VIN

Weinservier- und Temperierschrank

Benutzerhandbuch

ALLE INFORMATIONEN

FÜR DEN SACHGEMÄSSEN GEBRAUCH IHRES WEINSCHRANKS

CV41DZX

Zuerst möchten wir Ihnen für Ihr Vertrauen in die CLIMADIFF-Produkte, das Sie uns mit dem Kauf dieses Geräts bezeugen, danken und hoffen, dass es Ihre Erwartungen voll erfüllen wird.

Als praktische Ergänzung zu Ihrem Konservierungs- und Alterungsweinschrank, haben Sie mit diesem Gerät jederzeit eine geschützte Flasche mit der richtigen Temperatur für den wöchentlichen oder sogar monatlichen Genuss griffbereit.

Wenn Sie den Weinschrank zum Konservieren verwenden, empfiehlt CLIMADIFF, den/die mit dem Gerät gelieferten Wasserbehälter gefüllt im Innenraum des Schranks zu lassen. Kontrollieren Sie regelmäßig den Wasserstand in diesen Behältern.

Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrem Händler oder bei unserem Kundendienst unter der Rufnummer 00.33.(0)4.91.91.73.14 sowie anhand der folgenden E-Mail-Adresse: info@climadiff.com

SICHERHEIT

BITTE LESEN SIE DIE ANWEISUNGEN DIESES HANDBUCHS VOR DER INBETRIEBNAHME IHRES WEINSCHRANKS GENAU DURCH. ***VERWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN DANACH SORGFÄLTIG, FALLS SIE SIE ZU EINEM SPÄTEREN ZEITPUNKT WIEDER EINSEHEN MÖCHTEN.***

Stellen Sie sicher, dass die Spannung Ihrer Elektroanlage den Angaben entspricht, die Sie auf dem Typenschild Ihres Weinschranks finden, der an eine Anlage mit homologierter Erdung angeschlossen werden muss. Reparaturen oder unsachgemäßes Anschließen führen zu Gefahrensituationen. Sollten Sie Zweifel haben, lassen Sie Ihre Elektroanlage bitte von einem Fachmann prüfen.

Aus Sicherheitsgründen sollten Sie kein Verlängerungskabel verwenden.

Vor Reinigungs- oder Instandhaltungseingriffen müssen Sie das Gerät vom Netzstrom abstecken (je nach Modell den Stecker ziehen oder die entsprechende Sicherung).

Sollte zufällig Flüssigkeit auf die Elektroelemente (Motor usw.) ausfließen (*Bruch einer Flasche usw.*), stecken Sie das Gerät unverzüglich von der Stromversorgung ab.

Sollte Ihr Gerät Schäden erleiden (starker Stoß) oder bei einem Schadensfall beschädigt werden (Überspannung durch Blitzschlag, Überschwemmung, Brand), kann sich das schadhafte Gerät als gefährlich erweisen. Ziehen Sie den Stecker ab und lassen Sie das Gerät bei einem zugelassenen Fachmann prüfen.

Um jede Gefahr zu vermeiden, sollten Sie nicht versuchen, ein defektes Netzkabel selbst zu ersetzen. Wenden Sie sich an einen zugelassenen Servicecenter oder den Reparaturfachhandel.

- Kinder nicht in die Nähe des Geräts lassen.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch im Freien geeignet.

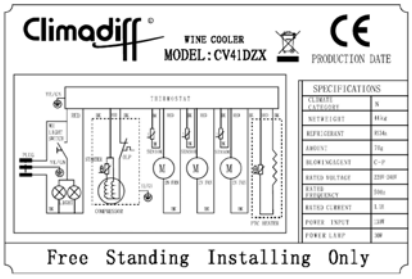
Bei Nichteinhalten der Gebrauchs- oder Anschlussanweisungen haftet Climadiff nicht für dabei entstehende Schäden.

Dieses Gerät darf nicht von geistig behinderten Personen (inklusive Kindern), Personen mit mangelnder Aufmerksamkeit oder mangelndem Know-how verwendet werden, außer wenn sie von einer erfahrenen Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.

Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit diesem Gerät spielen.

TECHNISCHE DATEN

Ein Typenschild sieht so aus:



Das auf die Rückseite des Geräts geklebte Typenschild enthält alle spezifischen Informationen des Weinschranks.

Bitte notieren Sie die Seriennummer des Geräts im Benutzerhandbuch, so dass Sie sie bei Bedarf bereit haben (technischer Eingriff, Pannenhilfe usw.).

Sobald der Weinschrank nämlich installiert und gefüllt ist, ist der Zugang zum Typenschild schwieriger.

FUNKTIONSWEISE

Das Klimatisierungssystem

Die Spezialisten empfehlen als ideale Temperatur für das Konservieren von Weinen eine Temperatur um 12 °C, mit einem Bereich von 10 bis 14 °C. Diese Temperatur sollte nicht mit der Serviertemperatur verwechselt werden, deren Erreichen und Beibehalten die Hauptaufgabe Ihres Weinschranks ist, und die je nach Wein zwischen 5 und 18 °C liegt.

Es ist vor allem wichtig, plötzliche Temperaturschwankungen zu vermeiden. Das Gerät wurde von Spezialisten für Weinliebhaber konzipiert und berücksichtigt die Empfindlichkeit edler Weine für plötzliche Temperaturschwankungen, indem es eine Feinabstimmung mit einer konstanten mittleren Temperatur sicherstellt.

Das Schwingungsschutzsystem:

Der Kühlkompressor ist mit Spezialdämpfern (sogenannten „Silentblocs“ ausgestattet), und der Innenraum ist von der Struktur durch eine dicke Polyurethan-Schaumstoffschicht getrennt. Diese Merkmale erlauben es, das Übertragen von Schwingungen auf Ihre Flaschen zu vermeiden.

Das Befeuchtungssystem:

Das Gerät ist mit einem (oder, je nach Modell, mehreren) Behälter(n) ausgestattet, die für das richtige Feuchtigkeitsniveau sorgen. Sollte die Feuchtigkeit nicht hoch genug sein, füllt man den oder die Behälter bis zu ¾ seines Inhalts. Kontrollieren Sie das Wasserniveau regelmäßig und füllen Sie bei Bedarf Wasser nach.

Das Gerät wurde von Spezialisten für Weinliebhaber konzipiert und ist, wie oben erwähnt, für eine kurzfristige Lagerung bestimmt. CLIMADIFF hat trotzdem die Empfindlichkeit gegenüber zu niedriger Luftfeuchtigkeit von Kork berücksichtigt. Daher muss der Wasserbehälter auf

den oberen Rost, unter das Gebläse gestellt werden, so dass der Innenraum mit einem Minimum an Feuchtigkeit versorgt wird. Wenn Sie Ihre Weine länger als empfohlen lagern, sollten Sie das Wasserniveau regelmäßig prüfen.

Das UV-Schutzsystem:

Licht beschleunigt das Altern von Wein. In unseren Weinschränken mit Massivtüren sind Ihre Weine geschützt, vorbehaltlich natürlich, dass Sie die Türen nicht zu oft öffnen. Dieses Modell mit Glastüren wurde speziell behandelt, seine Türen filtern schädliche Ultraviolettstrahlung, Ihren Weinen kann nichts passieren (Index 92 %).

Erhöhte Sicherheit:

Da diese Gerätereihe zum Lagern wertvoller Produkte bestimmt ist, haben wir hochwertiges Material verwendet und spezielle Herstellungstechniken entwickelt, die für optimale Betriebssicherheit bürgen.

INSTALLATION

Vor der Inbetriebnahme, muss das Gerät 24 Stunden stehend ruhen.

Inbetriebnahme:

Entfernen Sie die Außen- und die Innenverpackung und reinigen Sie das Gerät außen mit einem trockenen, weichen Tuch. Reinigen Sie den Innenraum mit einem weichen, feuchten Tuch.

Ihr Gerät wird beste Dienste bei niedrigstem Energieverbrauch leisten, wenn Sie es nicht in der Nähe einer Wärmequelle (Heizung, Küchenherd usw.) aufstellen, wenn es nicht von direkten Sonnenstrahlen erreicht wird und auch nicht in einem zu kalten Raum steht. **Der Umgebungstemperaturbereich muss zwischen +16 °C und +32 °C liegen.**

Für nicht einbaubare Geräte und Geräte ohne Vorderseitenbelüftung, muss 70 mm freier Platz zwischen der Wand, den Seiten und der Rück- und Oberseite des Geräts bestehen. Decken Sie diesen Raum nicht ab, verlegen Sie ihn nicht, denn ohne Luftzirkulation funktioniert das Gerät nicht richtig. Das Gerät muss gut horizontal stehen und verkeilt sein, um Bewegungen und dadurch entstehende Geräusche zu vermeiden.

Die Luft muss auf der Vorderseite des Geräts frei zirkulieren können.

Für Pannen, die durch die Nichteinhaltung der Installationsanweisungen verursacht werden, haftet nur der Benutzer.

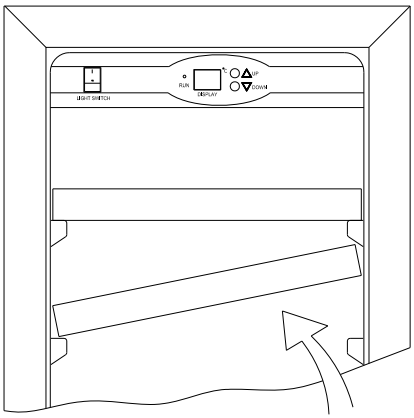
Elektrischer Anschluss:

Das Gerät ist mit einem Netzkabel und einem Stecker für 230 V einphasig / 50 Hz gemäß der EG-Richtlinie ausgestattet. Es muss zwingend an eine Wandsteckdose mit Erdung angeschlossen und mit einem Schutz von mindestens 10 A versehen werden.

Stecken Sie den Netzstecker an.

EINFÜGEN DER ROSTE

Zum Anbringen oder Entfernen eines Rosts hält man diesen wie auf der unten stehenden Skizze und zieht oder schiebt ihn auf den seitlichen Trägern, bis er richtig positioniert ist.



Die Tragfähigkeit eines Stahlrosts beträgt etwa 12 kg.

UMKEHREN DER ÖFFNUNGSRICHTUNG DER TÜR

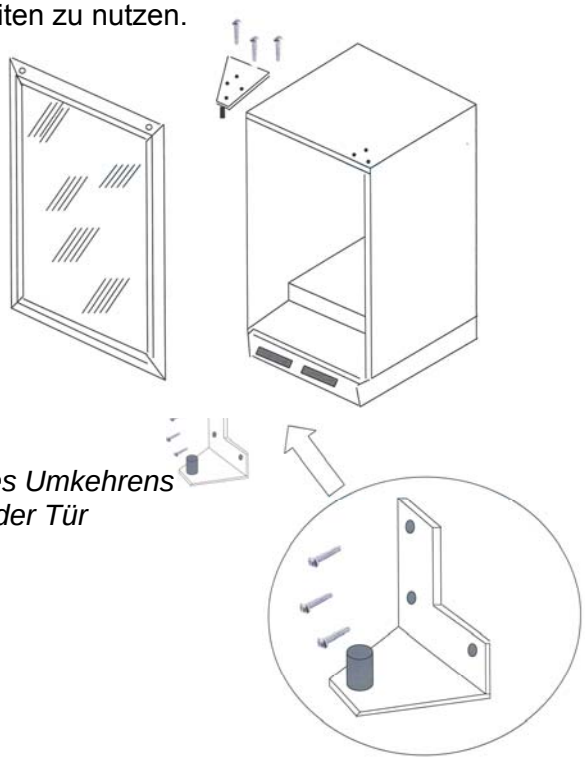
Ihr Weinschrank ist mit einer umkehrbaren Tür versehen.

Zum Umkehren der Öffnungsrichtung verwenden Sie den mit dem Gerät gelieferten zusätzlichen Scharniersatz.

Schalten Sie das Gerät vor irgendwelchen Eingriffen aus, indem Sie das Netzkabel von der Stromsteckdose abziehen.

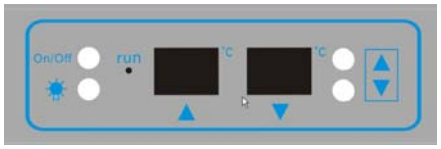
- Heben Sie mit einem flachen Schraubendreher die Schraubenabdeckung aus Kunststoff auf dem oberen Scharnierteil ab.
- Schrauben Sie die Schrauben des Scharniers mit einem Kreuzschlitzschraubendreher ab.
- Nehmen Sie die Tür aus dem unteren Scharnier und legen Sie sie vorsichtig auf.
- Beschädigen Sie das Schließsystem auf der Türunterseite nicht (je nach Modell).
- Wiederholen Sie diesen Vorgang am unteren Scharnier.
- Entfernen Sie die kleinen Plastikabdeckungen auf der anderen Seite des Geräts. Bringen Sie das linke Scharnier unten an und schrauben Sie es fest.
- Richten Sie die Bohrung im unteren Türteil mit der Achse des unteren Scharniers aus und stellen Sie die Tür auf die Achse.
- Richten Sie die Bohrung im oberen Türteil mit dem oberen Scharnier aus und positionieren Sie die Tür.
- Schrauben Sie die Schrauben des oberen Scharniers wieder fest, um die Tür zu befestigen.
- Setzen Sie die Kunststoffabdeckungen in die Bohrungen an der Stelle des ursprünglichen oberen Scharniers ein.

Die Tür öffnet jetzt zur anderen Seite, um den Gebrauch bequemer zu machen oder andere Installationsmöglichkeiten zu nutzen.



Veranschaulichung des Umkehrens der Öffnungsrichtung der Tür

EINSTELLEN DER TEMPERATUR

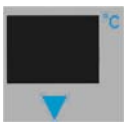


run
Betriebsanzeige des Kompressors

Knopf für die Innenraumbeleuchtung.

On/Off
Ein-/Ausschalten des Geräts.

Temperaturanzeige des oberen Fachs



Temperaturanzeige des unteren Fachs

Erlaubt das gradweise Auswählen der Temperatur (oberes Fach)

Erlaubt das gradweise Auswählen der Temperatur (unteres Fach)

Auswählen einer Temperatur

Sie können die Temperatur in jedem Fach mit den Tasten „ und “ nach Wunsch einstellen. Beim ersten Betätigen der Tasten zeigen die Anzeigefelder die werkseitig vorprogrammierten Temperaturen an:

Oberes Fach: 10 °C
Unteres Fach: 18 °C

Bei jedem Druck auf die Taste steigt die zu programmierende Temperatur um 1 °C, und beim unteren Fach durch Betätigen der Taste .

Oberes Fach: Die Temperatur kann zwischen 5 und 10 °C ausgewählt werden.
Unteres Fach: Die Temperatur kann zwischen 10 und 18 °C ausgewählt werden.

Zum Ansehen der ausgewählten Temperatur können Sie jederzeit die entsprechende Taste während etwa 5 Sekunden niederhalten, die ausgewählte Temperatur
blinkt etwa 5 Sekunden auf der Anzeige.

WICHTIG: Zum Optimieren des Betriebs des Geräts müssen Sie die Temperaturen unter Einhalten eines Mindestunterschieds von 4 °C zwischen dem oberen und unteren Fach einstellen (zum Beispiel 8 und 12 °C).

HINWEIS: Das Gebläse ist sehr häufig in Betrieb, um die Temperaturen im Inneren Schranks korrekt zu verteilen.
Das zum Kühlen des Kondensators erforderliche Gebläse befindet sich im unteren Teil auf der Rückseite.

Es ist daher normal, dass Sie sein Betriebsgeräusch regelmäßig hören.

INNENBELEUCHTUNG

Der Ein-/Ausschalter der Beleuchtung befindet sich auf der Unterseite des Weinschranks. Beim Öffnen und Schließen der Tür wird die Beleuchtung ein- und ausgeschaltet.

ENTEISEN - KONDENSAT

Das Gerät führt automatische Enteisungszyklen aus. Während des Stillstands des Kühlzyklus werden die gekühlten Flächen des Geräts enteist. Das bei diesem Enteisen entstehende Wasser wird zu einem Kondensatverdampfungsbehälter auf der Rückseite des Geräts, in der Nähe des Kompressors geleitet. Die vom Kompressor erzeugte Wärme dient zum Verdampfen der im Behälter aufgefangenen Kondensate.

EINLAGERN

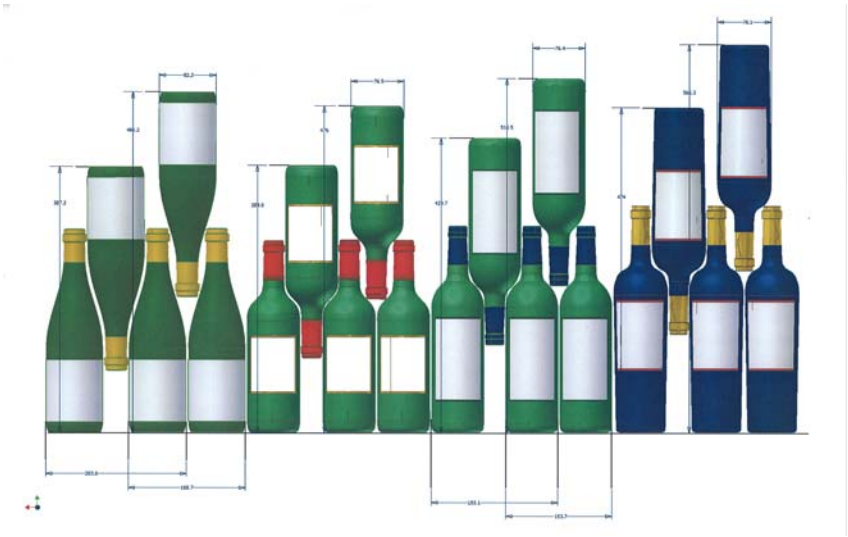
Die maximalen in Flaschenanzahl angegebenen Lagermengen sind bloße nicht vertragliche Richtwerte und erlauben es (wie bei den Inhaltsangaben in Litern für Kühlschränke), sich eine Vorstellung vom Fassungsvermögen des Geräts zu machen.

Sie wurden anhand von Tests mit einer Musterflasche ermittelt: Die Flasche des Typs „Bordeaux leicht 75 cl“ (die Norm weist jeder Flaschenform eine geographische Herkunft zu: Bordeaux, Burgunder, provenzalisch usw. und dazu einen Typ: Tradition, schwer, leicht, Flöte usw., haben jeweils bestimmte Durchmesser und Höhen.

In Wirklichkeit könnte man im Extremfall durch Stapeln eines einzigen Typs und ohne Roste mehr Flaschen lagern, aber ein abwechslungsreiches Lager besteht aus vielen verschiedenen Flaschen, und die praktischen Seiten erfordern ein Einschränken der Flaschenanzahl für einen Weinschrank. Sie werden wahrscheinlich weniger als das angegebene Maximum einlagern.

Bestücken und Führen eines Weinschranks:

Flaschentypen:



Sie sehen hier unterschiedliche 75 cl-Flaschen, Burgunder und Bordeaux mit unterschiedlichen Maßen.

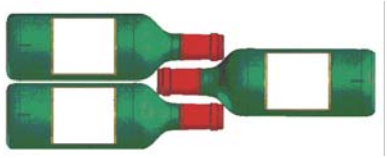
Daneben gibt es natürlich zahlreiche andere Formen und Inhalte.

Sie werden Verstauunterschiede nach Höhe, Durchmesser und Kreuzungsmethode der Flasche erkennen.

Wenn man den Weinschrank zum Beispiel ausschließlich mit Burgunder füllt, bleibt man etwa 30 % unter der für Bordeaux berechneten Menge.

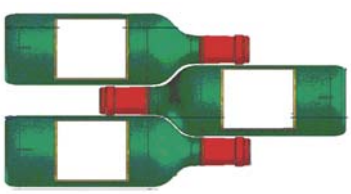
Verkreuztes Anordnen:

Kopf nach unten, Hals an Hals:



Beachten Sie den Unterschied in der Tiefe!

Kopf nach unten, Hals zwischen den Flaschenzylindern:



Mehr Ladekapazität.

Beispiele für die Serviertemperatur (die Sie bei Verkostungen einhalten sollten, um in den vollen Genuss der Aromen Ihre Weine zu kommen!)

Die Meinungen können auseinander gehen, die Umgebungstemperaturen sind unterschiedlich, aber im Allgemeinen gilt Folgendes:

Edler Bordeaux Rot	16 – 17 °C
Edle Burgunder – Rot	15 – 16 °C
Edle trockene Weißweine	14 – 16 °C
Leichte, fruchtige, junge Rotweine	11 – 12 °C
Roséweine aus der Provence, neuer Wein	10 – 12 °C
Trockene Weißweine und rote Landweine	10 – 12 °C
Weiße Landweine	8 – 10 °C
Champagner	7 – 8 °C
Likörweine	6 °C

INSTANDHALTUNG

Vor dem Reinigen des Geräts (in regelmäßigen Abständen), müssen Sie das Gerät von der Stromversorgung abstecken (Netzkabel von der Stromsteckdose abziehen) oder die Sicherung, die für das Gerät bestimmt ist, öffnen.

Wir empfehlen, den Weinschrank vor dem ersten Gebrauch und danach regelmäßig innen und außen (Vorderseite, Seiten und Oberseite) mit einer sanften, lauwarmen Waschmittellösung zu reinigen. Mit klarem Wasser nachspülen und ganz trocknen lassen, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen. Verwenden Sie weder Lösemittel noch scheuernde Mittel.

Waschen Sie die Kunststoffbeschichtung der Stahlroste mit einer sanften Waschmittellösung und trocknen Sie sie mit einem trockenen, weichen Tuch ab. Holzroste benötigen keinerlei besondere Pflege.

Beim ersten Einschalten des Weinschranks können Reste von Gerüchen bestehen. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall einige Stunden lang leer bei der kältesten Temperatur in Betrieb. Die Kälte eliminiert diese eventuellen Gerüche.

LAGERN DES WEINSCHRANKS

Sollten Sie den Weinschrank während kürzeren Zeitspannen nicht verwenden, lassen Sie die einstellten Werte unverändert.

Bei längerem Stillstand:

- Entfernen Sie alle Flaschen aus dem Weinschrank
- Ziehen Sie das Netzkabel von Netzstrom ab
- Reinigen Sie das Gerät sorgfältig innen und außen
- Lassen Sie seine Tür offen, um das Entstehen von Kondensat, Gerüchen, Schimmelpilz zu vermeiden.

UND BEI EINER STROMPANNE?

Die meisten Stromausfälle dauern nicht lange. Ein Stromausfall von 1 oder 2 Stunden wirkt sich auf die Temperaturen Ihres Weinschranks kaum aus. Damit Ihre Weine während Strompannen vollen Schutz genießen, sollten Sie die Schranktür so wenig wie möglich öffnen. Bei länger dauernden Stromunterbrechungen müssen Sie Maßnahmen zum Schutz Ihrer Weine treffen.

ORTSWECHSEL DES WEINSCHRANKS

Nehmen Sie alle Flaschen aus dem Gerät, befestigen Sie bewegliche Elemente.

Um Schäden an der Nivellierung der Füße zu vermeiden, sollten Sie diese ganz in die Basis des Geräts schrauben.

Wenn möglich, sollte der Weinschrank senkrecht stehend transportiert werden, oder merken Sie anhand der Originalverpackung vor, in welche Richtung Sie das Gerät legen können.

HAUPTMERKMALE

Isolierender hochdichter Schaumstoff.

1. DIGITALER ELEKTRONISCHER THERMOSTAT: Kontrolle der Temperatur im Innenraum. Der Kompressor bleibt so lange in Betrieb wie die Temperatur das gewünschte Niveau nicht erreicht hat. Dieses Präzisionsgerät gewährleistet eine genaue Kontrolle für eine konstante mittlere Temperatur.

2. ROSTE AUS STAHLDRAHT VORDERSEITE HOLZ: zum Erleichtern der Instandhaltung herausnehmbar.

3. DICHTUNG / MAGNETISCHE TÜR: Dieses System gewährleistet eine Optimierung des Funktionierens, indem es Feuchtigkeits- und Temperaturverluste vermeidet.

4. UMKEHRBARE, TÜR AUS TEMPERIERTEM GLAS UND LAMPE ZUR BELEUCHTUNG DES INNEREN:

Die Tür aus temperiertem Glas ist UV-Schutz-behandelt.

BEI PANNEN

Trotz unserer Sorgfalt bei der Herstellung unserer Produkte, kann man eine Panne nie ganz ausschließen. Bevor Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers wenden, sollten Sie Folgendes prüfen:

- dass der Stecker angesteckt ist
- dass keine Strompanne vorliegt

WICHTIG: Sollte das mit dem Gerät gelieferte Netzkabel defekt sein, kann es nur vom Hersteller, einem von der Marke zugelassenen Kundendienst oder vom Händler ersetzt werden. Auf jeden Fall muss es von qualifiziertem Personal ersetzt werden, um jede Verletzungsgefahr auszuschließen.

Wenn diese Kontrollen nicht aufschlussreich sind, wenden Sie Sich bitte an den Kundendienst Ihres Händlers.

ACHTUNG!

Vor Instandhaltungs- oder Reparatureingriffen muss das Netzkabel von der Stromsteckdose abgezogen werden!

UMWELTSCHUTZ

Dieses Gerät entspricht der Richtlinie EU 2002/96/EG.

Die Verpackung und die meisten Werkstoffe, aus welchen dieses Gerät besteht, sind recycelfähig.

Informieren Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung über die passende Entsorgung des Geräts und seiner Verpackung, falls Sie es nicht mehr verwenden sollten. Das Gerät entspricht der Richtlinie EU 2002/96/EG.
Das Symbol mit dem durchkreuzten Mülleimer auf dem Gerät weist darauf hin, dass das Gerät am Lebensende vom übrigen Hausmüll getrennt entsorgt werden muss. Bringen Sie das Gerät in eine Sammelstelle für elektrische und/oder elektronische Geräte, oder, wenn Sie ein gleichwertiges Gerät kaufen, zum Händler, bei dem Sie das neue Gerät erwerben. Der Benutzer ist für die Abgabe des Geräts am Lebensende bei den entsprechenden Sammelstellen verantwortlich.
Selektives und sachgemäßes Sammeln zum Weiterleiten des nicht verwendeten Geräts an das Recycling, die Aufbereitung oder umweltgerechte Entsorgung tragen dazu bei, schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und begünstigen das Recycling der Werkstoffe, aus welchen das Gerät besteht.

WARNUNG:

Im Sinne der laufenden Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns die Möglichkeit vor, ihre technischen Merkmale jederzeit unangekündigt zu ändern.

Die Garantien der CLIMADIFF-Produkte werden ausschließlich von den von uns ausgewählten Vertriebshändlern erstellt. Kein Element des vorliegenden Handbuchs kann als eine zusätzliche Garantie ausgelegt werden.

CLIMADIFF haftet nicht für technische Fehler oder Auslassungen oder die Verfassung dieses Handbuchs.

Nicht vertragliches Dokument

10 place de la Joliette - Les Docks, Atrium 10.5 - 13002 Marseille – France

Tél. : +33 (0) 4 96 11 52 52
Fax : +33 (0) 4 91 91 35 36

info@climadiff.com - www.climadiff.com